

Suplemento

ESPECIAL

203° aniversario

PUBLICACIÓN ESPECIAL DE:

Diario **EP**

Arequipa, 28 de julio de 2024



EL APORTE DE AREQUIPEÑOS EN LA INDEPENDENCIA	VARGAS LLOSA: EL AREQUIPEÑO QUE GANÓ EL PREMIO NOBEL	PERÚ, ENTRE LOS MEJORES DESTINOS CULINARIOS DEL MUNDO
--	---	--



¡FELICES FIESTAS PATRIAS!

Hoy, es el día perfecto para sentir orgullo por nuestra identidad, los impresionantes paisajes y la gastronomía única que nos distingue. Además, hoy es esencial que todos los peruanos renueven el compromiso que tienen con el país, especialmente en tiempos difíciles, para no permitir que los desafíos actuales nos ganen la partida.

Es fundamental reconocer que las celebraciones de Fiestas Patrias se dan en un momento en el que el país enfrenta problemas significativos,

como la crisis económica y social, inseguridad ciudadana y otros, por lo que resulta urgente trabajar de manera unida y constructiva.

Asimismo, hoy al rememorar el legado histórico que nos llevó a la Independencia, debemos comprometernos a cultivar los valores que rigieron al general Don José de San Martín: la libertad y la justicia, que deben seguir siendo relevantes en la actualidad. Hay que honrar el pasado y reflexionar sobre el compromiso con el desarrollo futuro.

A celebrar las Fiestas Patrias con orgullo y compromiso.



¿LISTO PARA
CONSTRUIR
UN **PERÚ**
MEJOR?

AQUÍ TÚ ERES EL
PROTAGONISTA



¡FELICES FIESTAS
PATRIAS!

NUESTRAS CARRERAS:

- PSICOLOGÍA
- DERECHO
- ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS INTERNACIONALES
- INGENIERÍA DE SOFTWARE
- CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN
- INGENIERÍA COMERCIAL

ADEMÁS ENCONTRARÁS:

- COMUNIDADES, TALLERES Y EXPERIENCIAS INTERNACIONALES
- PROGRAMAS DE MAESTRÍA, SEMINARIOS, CURSOS Y DIPLOMADOS
- MÁS DE 60 UNIVERSIDADES LA SALLE EN EL MUNDO

EXAMEN
10
AGOSTO

 932649752

WWW.ULASALLE.EDU.PE

LA SANGRE AREQUIPEÑA Y SU APOORTE EN LA INDEPENDENCIA

Próceres propiciaron que celebraremos 203 años de liberación de la monarquía española.



Decenas de arequipeños participaron a través de sus escritos, acciones y adhesiones en construir un camino hacia la Independencia del Perú, la cual se oficializó en 28 de julio de 1821. Entre los más de 20 forjadores de la separación definitiva de nuestro país del dominio español, están los siguientes próceres, que no deben ser olvidados.

JUAN PABLO VISCARDO Y GUZMÁN

Nació en Pampacolca en 1748. Tuvo formación jesuita y viajó a España en 1768 y al año siguiente, en Italia, Juan Pablo solicitó permiso para regresar al Perú y recuperar una herencia familiar.

En 1781, conocedor del alzamiento en el Cusco de Túpac Amaru contra el régimen español, Viscardo solicitó ayuda británica sin conseguirla en ese momento, como tampoco, el permiso que requería.

Falleció en Londres en 1798 y tras su muerte se difundió

su alegato por la Independencia “Carta a los Españoles Americanos”, que expresaba su planteamiento separatista y la justificación hacia una revolución todavía embrionaria. Fue calificado como “heraldo de la Independencia”.

IGNACIO ÁLVAREZ THOMAS

Nació en 1787 en Arequipa y falleció en 1857 en Argentina. Participó en el proceso independentista de las Provincias Unidas del Río de la Plata en Arequipa, además de desempeñarse como embajador de la provincia de Buenos Aires en Perú entre 1824 y 1826.

En 1815 se convirtió en el

cuarto director supremo de las Provincias Unidas del Río de La Plata. Desempeñó tal cargo hasta mayo de 1816, cuando renunció.

Durante su mandato colaboró con don José de San Martín en sus planes libertarios en Chile y Perú, formó la Sociedad Filantrópica de Buenos Aires y la Academia de Matemática, además convocó a elecciones para diputados al Congreso Nacional, con la función de aprobar la constitución y proclamar la independencia de Argentina.

¡Felices Fiestas Patrias!

Te desea



**Policlínicos
Espíritu Santo**

Para reservar citas escriba a nuestro
WhatsApp

Sede Alto Selva Alegre



959 742 963 / 953 758 865

Sede Palacio Viejo



953 758 400



Palmar
BEACH HOUSE



les desea



Felices Fiestas Patrias

Aprovecha los descuentos por el mes patrio

Adquiere HOY tu lote en la playa



Contáctanos:

983 255 555

www.palmarbeachhouse.com.pe

Calle Jerusalem N°115, Cercado, Arequipa

**MARIANO MELGAR
VALDIVIESO**

El poeta arequipeño considerado uno de los fundadores de la literatura peruana contemporánea, nació en 1790. Escribió poemas imitando los yaravíes indígenas.

Cursó filosofía y teología, pero abandonó la carrera eclesiástica al enamorarse de una mujer a la que llamó Silvia. Enseñó latín, retórica, filosofía, física y matemáticas. En 1812 viajó a Lima para estudiar Derecho.

Melgar retornó a Arequipa en 1814 y fue rechazado por su amada y su familia, escribiendo la Carta a Silvia. Se incorporó a la rebelión emancipadora de Mateo Pumacahua y tras la batalla de Umachiri fue apresado y fusilado en 1815.

**JOSÉ MARÍA CORBACHO
Y ABRIL**

Nació en Arequipa en 1785 y murió en Lima en 1843. Fue poeta, magistrado, político y un partidario de la Independencia del Perú. Apoyó a la revolución de Mateo Pumacahua de 1814, al lado de Mariano Melgar.

Junto con Melgar, Benito Laso de la Vega, Francisco de Paula Quirós, Mariano Arce, Manuel José de Rivero y otros formó la Tertulia Literaria de Arequipa, una sociedad secreta para trabajar a favor de la Independencia.

Respaldó varias rebeliones peruanas. Consolidada la Independencia en 1824, se abocó a la carrera judicial hasta su muerte.





Feliz
¡Fiestas Patrias!
les desea la familia
Agro Industrias Marsa



Encuéntranos en los principales supermercados o llamamos a:



951 703 131 - 997 938107



Agro Marsa.



¡FELICES FIESTAS
PATRIAS!

Por un Perú unido
y saludable, cuidemos de
nuestra salud mental.

Cel: 930 042 973

Urb. Álvarez Thomas B3,
Cercado



VARGAS LLOSA: EL AREQUIPEÑO QUE GANÓ EL PREMIO NOBEL

Escritor es el único connacional que obtuvo el galardón.



Jorge Mario Pedro Vargas Llosa nació en Arequipa el 28 de marzo de 1936. Ejerció como periodista e intervino en la política peruana, llevándolo sus dotes de escritor a recibir el Premio Nobel de Literatura en el año 2010.

El literato pasó su niñez en Bolivia y Piura con la idea de que su padre estaba muerto, sin embargo, la aparición de este en 1946 para llevárselo junto a su madre a Lima, generó en el pequeño Mario, un cambio abrupto de vida, al reemplazar el ambiente complaciente en el que vivía, por el miedo y violencia que le infundía su progenitor.

El autoritarismo del gobierno del dictador Manuel A. Odría, quien asumió el poder en 1948, hizo que el literato rechazara la opresión sobre espacios

de libertad de las personas. En los años siguientes, cuando estudiaba Derecho y Literatura, dicho régimen impuso un exagerado control sobre la vida social de los ciudadanos.

SUS CREACIONES

Su obra literaria, empezando por La ciudad y los perros (1963) plasma su aborrecimiento por las manifestaciones arbitrarias del poder que permiten al más fuerte imponer su voluntad.

Vargas Llosa se rebeló contra la dominación paterna, siguiendo una carrera como escritor y descartando la vida castrense. Además, se casó con Julia Urquidí, una tía política mayor que él y divorciada. Con estas vivencias escribió su novela La tía Julia y el escribidor, publicada en 1977.

Otra experiencia que inspiró novelas como La Casa Verde

(1966), Pantaleón y las visitadoras (1973), El hablador (1987) y El sueño del celta (2010), fue un viaje que realizó a la selva amazónica en 1958, donde verificó la ausencia de ley y de instituciones que exponían a los nativos a vejaciones cometidas por colonos y misioneros.

El autor se identificó en la década de los 70 con el socialismo y la revolución cubana, que entonces, encarnaban la solución al subdesarrollo de América Latina. Sin embargo, cuando la revolución se convirtió en dictadura, se distanció de esta corriente. Así, la revolución, la dictadura, el nacionalismo, el racismo y el misticismo religioso, fueron el tema de La guerra del fin del mundo (1981).

Continúa, pág. 8



Invierte en un proyecto
nacional 
de terrenos productivos



Lambayeque
(Proyecto)

Piura

Lima

Arequipa



Tacna
(Proyecto)

¡Nos seguimos
expandiendo!

Felices Fiestas
Patrias

Síguenos en:    
Proyecto Wayu Perú



953 745 102

**Felices
Fiestas Patrias
PERÚ**



**Llegamos
a todo el Perú**

GRUPO GARCÍA TOLEDO - OLVA COURIER

Pampita Zevallos 175 Yanahuara - Arequipa
📞 942 454 052 - 942 451 290

OLVA



EN LA POLÍTICA

En 1983 presidió la Comisión Investigadora del caso Uchuraccay, dedicada a resolver el asesinato de ocho periodistas. En 1987, el intento del entonces presidente del Perú, Alan García de estatizar la banca, fue cuestionado por Vargas Llosa, quien organizó marchas de protesta que lo catapultaron a la arena política.

El Movimiento Libertad, con el que se opuso a García, se convirtió en el Frente Democrático.

Entonces, postuló a la presidencia en 1990, llegando a segunda vuelta, junto a Alberto Fujimori, quien ganó los comicios. El pez en el agua (1993), plasma esas experiencias.

PREMIO NOBEL

En marzo de 1993 obtuvo la nacionalidad española, sin renunciar a la peruana. En 1994 fue nombrado miembro de la Real Academia Española y ese mismo año ganó el Premio Miguel de Cervantes.

Sus novelas fueron traducidas

a más de 30 idiomas y algunas se interpretaron en el teatro y el cine. También escribió artículos de opinión en periódicos del mundo.

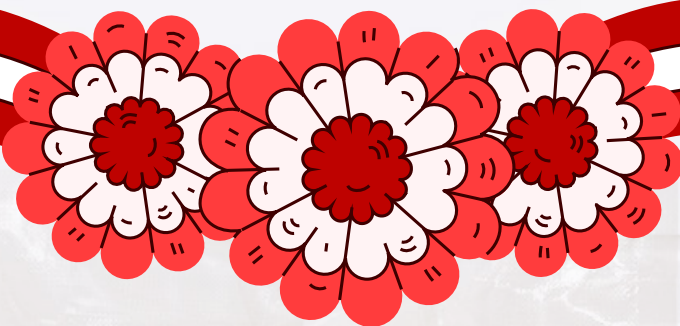
El anuncio de que recibiría el Premio Nobel de Literatura 2010 por parte de la Academia Sueca, fue tomado como una broma por el autor, sin embargo, se le otorgó el galardón “por su cartografía de las estructuras del poder y sus mordaces imágenes sobre la resistencia, la revuelta y la derrota individual”.



Badita
QUESO

Deliciosos PRODUCTOS

ARTESANALES HECHOS POR PERUANOS



PEDIDOS: 955 134 750

eco ice
SKATING

¡POR PRIMERA VEZ EN LA FIA!

ECOPISTA DE PATINAJE

AREQUIPA

**Del 9 al 18
de agosto**

Entradas en  Joinnus



Dermaesthetic

Diario **EP**



PERÚ, ENTRE LOS MEJORES DESTINOS CULINARIOS DEL MUNDO

La cocina peruana cautiva a quienes tienen el placer de probarla.

La gastronomía peruana es una explosión de sabores y colores que deleita todos los sentidos. Su diversidad y calidad la convierten en una experiencia culinaria única. Desde ceviches frescos hasta

deliciosos anticuchos, la cocina peruana nunca deja de sorprender y satisfacer. Es indudablemente una joya que merece ser explorada y disfrutada. Aquí los mejores platos peruanos.



CEVICHE

El ceviche es quizás el plato peruano más universalmente reconocido, y con razón. Esta ensalada de pescado crudo generalmente se prepara con trozos de pescado blanco fresco o camarones marinados en jugo de limón, cilantro, chiles y cebolla roja. El ácido del jugo de lima “cocina” el pescado, infundiéndole sabores brillantes y picantes y dándole una textura masticable y ligeramente firme que es satisfactoriamente refrescante en un día caluroso.

El ceviche se puede encontrar en todo el Perú. Si bien cada chef tiene su propio toque en este platillo clásico, la clave para hacer un excelente ceviche radica en usar los pescados y mariscos más frescos y de la más alta calidad que pueda encontrar, y equilibrar los sabores de la marinada con la cantidad justa de sal y calor.



PAPAS A LA HUANCAÍNA

Papas a la Huancaína es un aperitivo peruano clásico que presenta papas hervidas en rodajas cubiertas con una salsa cremosa y picante. La salsa generalmente se prepara con queso fresco (un queso blanco suave y desmenuzable), ají amarillo, ajo y leche o crema evaporada, que se combinan para crear un sabor rico e indulgente que seguramente complacerá.

Las papas a la huancaína se sirven con frecuencia como entrada o guarnición en los restaurantes peruanos, pero también pueden ser un plato principal satisfactorio cuando se combinan con una ensalada verde crujiente o algunas verduras frescas a la parrilla.

¡Felices Fiestas Patrias!

les desea **Grupo EP**

Hoy rendimos homenaje a nuestra historia y celebramos la grandeza de nuestra nación. Que este día nos llene de orgullo y nos inspire a seguir trabajando por un Perú mejor.

GUÍA MÉDICA **EP**

EP
INMOBILIARIA

Diario **EP**

Market **EP**

Badita
QUESO

EnFocus
• CENTRO PSICOLÓGICO •

**ESTUDIO
CONTABLE**

D& MARKETING
INTEGRAL





LOMO SALTADO

El lomo saltado es un salteado gadas de solomillo en una mezcla de salsa de soya, vinagre de vino tinto, ajo y especias, luego se fríen con tomates, cebollas y tiras de papas fritas. Una pizca de cilantro fresco al final ayuda a equilibrar los ricos y sabrosos sabores de este popular plato peruano.

Para hacer lomo saltado, primero se marinan rebanadas del-



ANTICUCHOS

Se trata de una popular comida peruana que presenta brochetas de corazón de res marinada que se asan a la parrilla sobre una llama abierta.

Si bien la idea de comer corazón de res puede parecer un poco inusual para algunos, esta carne de órgano es bastante magra y sabrosa, con una textura firme y ligeramente masticable. La marinada utilizada para dar sabor a los anticuchos generalmente incluye una combinación de vinagre de vino tinto, comino, ajo y ají panca, lo que le da al plato un perfil de sabor ahumado y ligeramente ácido.



ARROZ CON POLLO

El arroz con pollo es un plato simple y satisfactorio, pero adquiere un toque único en manos de los cocineros peruanos. Esta versión del plato clásico de pollo y arroz presenta succulentos trozos de pollo que se saltean con cebolla, ajo y ají amarillo, luego se cuecen a fuego lento con arroz, guisantes, zanahorias y una mezcla de especias hasta que estén tiernos, fragantes y

llenos de sabor.
El arroz con pollo es una comida reconfortante y deliciosa que es perfecta para una cena familiar acogedora o una reunión informal con amigos. Es un gran plato para preparar con anticipación, ya que los sabores solo mejoran con el tiempo; solo asegúrese de revolverlo bien antes de servir para esponjar el arroz y distribuir el pollo de manera uniforme.



CHICHA MORADA

Una bebida refrescante y única para acompañar la gastronomía peruana es la chicha morada, una bebida dulce y ácida hecha de maíz morado.
Para hacer chicha morada, primero deberá hervir a fuego lento las mazorcas de maíz morado en agua junto con la piña, la canela y otras especias, hasta que el líquido adquiera un color intenso y profundo y desarrolle sabores complejos. La bebida resultante es dulce, ligeramente ácida y satisfactoriamente refrescante, lo que la convierte en la bebida perfecta para calmar la sed en un día caluroso.



Solo por Julio te regalamos una
BRONCO SPORT*

Por la compra de cualquier vehículo Ford entra al sorteo del 1 al 31 de Julio*

Encuétranos en: Av. Tacna y Arica 145 - Cercado

*Aplican términos y condiciones. Imágenes referenciales. Para mayor información contactarse con un asesor Incamotors-Ford.

 **INCAMOTORS**